



Familie-BBQ



Culinair Genootschap Dow



Culinair

- **Alles wat te maken heeft met koken en lekker eten en drinken.**
 - **Fijnproeverij**
 - **De kookkunst betreffend**
- 

Vandaag dus weer iets
anders dan anders



➤ BBQ

- Een uitzondering welke de culinaire-regel bevestigt.



Wat gaan we voorbereiden?

Vleesgerechten

- ▶ Saté van varkensvlees (Indonesisch recept van Gert)
- ▶ Kippendij-filet spiezen (recept Rens-Peter)
- ▶ Hamburgers (slager)
- ▶ Varkensworstjes (slager)


Visgerechten

- ▶ Vispakketjes met sinaasappel en mosterdsaus
- ▶ Scampi spiezen



Salades

- ▶ Pasta salade ham
 - ▶ Pasta salade tonijn
 - ▶ Aardappel salade
 - ▶ Tomaten salade
 - ▶ Groen salade

 - ▶ Fruitsalade
- 



Aanvullende etenswaren.

Sausen

- ▶ Rode barbecue saus
- ▶ Saté saus
- ▶ Knoflooksaus

Bijgerechten

- ▶ Stokbrood
- ▶ Kruidenboter

Sate Babi



- ▶ Ingrediënten 1 kg hamlappen 8 eetl. ketjap manis 200 ml kokosmelk (bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen) 200 ml water 1 blikje tomatenpuree 2 eetl. citroensap 3 eetl. arachideolie Boemboe marinade ingrediënten 8 sjalotjes 8 tenen knoflook 2 eetl. goela djawa 3 cm gemberwortel (verse gember voor gebruik dun schillen) of 2 theel. djahépoeder 4 cm laos (verse laos voor gebruik dun schillen) of 2 theel. laospoeder 2 theel. trassi 4 theel. ketoembar 2 theel. djinten 4 cm verse koenjit (verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen) of 2 theel. koenjit 1 serehstengel (alleen zachtere onderste deel gebruiken) 1 eetl. sambal badjak 3 eetl. arachideolie Bereiding boemboe voor de marinade Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta Bereidingswijze Fruit de boemboe in een wadjan voor 5-6 minuten. Pas op dat de boemboe niet aanbrandt! Voeg de santen en het water toe en vermeng dit met de gefruite boemboe. Voeg de tomatenpuree en citroensap toe en laat de marinade 5-6 minuten zachtjes sudderen. Haal de wadjan van het vuur en meng de saus met de ketjap en 3 eetl. arachideolie. Snijdt de hamlappen in ruwweg 3 keer 1½ cm grote stukjes en leg ze in de marinade. Laat het minimaal 2 uur staan op een koele plek. Roer het af en toe even om. Rijg vervolgens de gemarineerde stukjes vlees aan stokjes (3 stukjes vlees per stokje). Rooster het vlees boven een houtskoolvuurtje heel langzaam gaar. Serveer de saté babi met of zonder pindasaus. Serveer de pindasaus er evt. apart bij mocht men wel of meer saus willen.

Kippendijenspiezen

- ▶ 1 kg kip(dij)filet
- ▶ 2 tenen knoflook
- ▶ 150 gram Griekse yoghurt, 10% vet (voorkeur voor Lidl, heeft een goede stevigheid)
- ▶ 2 eetlepels honing, bij voorkeur eerlijke bloemenhoning!
- ▶ 30 gram Captain's Luck HELLAS rub
- ▶ Snijd de kip(dij)filet in stukjes van ongeveer 2-3 cm
- ▶ Pel de knoflook, en hak deze fijn (persen mag ook)
- ▶ Meng de knoflook, honing en HELLAS rub goed door elkaar
- ▶ Voeg de kip toe, en meng goed zodat alle kip lekker in de marinade staat
- ▶ Laat minimaal 1 uur marineren, langer is beter.
- ▶ Maak spiesjes naar gewenste grootte, laat zoveel mogelijk marinade op de kip zitten
- ▶ Gril de spiesjes direct (dus geen plaat tussen houtskool) op een hete BBQ.
- ▶ Een kerntemperatuur van 72 °C is genoeg, dan is de kip nog mals, maar wel gaar



Vispakketje



- Saus
- 1 sjalot 100 ml visfumet (vis bouillonblokje) Sap van 1 sinaasappel 50 ml witte wijn 100 ml culinaire room Gehakte dragon (1 el) 1 el grove mosterd 1 tl citroensap, peper en zout, olijfolie
- Zalm en kabeljauw
- 4 zalmfilets van 50 g 4 kabeljauwfilets van 50 gr
- Afwerking
- 1 handsinaasappel Honing Gehakte dragon (1 el)
- Bereiding Saus
- Vloeistoffen afmeten. Visfumet bereiden.
- Sjalotjes in fijne brunoise snijden. Dragon fijnhakken. Sinaasappel uitpersen. ½ citroen uitpersen. Stoof et sjalotje glazig in olijfolie. Blus met witte wijn en sinaasappelsap en laat even opkoken.
- Voeg visfumet toe en laat inkoken tot 2/3. Voeg de room, mosterd en dragon toe. Laat inkoken tot ½. Breng op smaak met citroensap en peper en zout.
- Zalm en kabeljauw
- Haal de vis zeker 30 min vooraf uit de koelkast
- Afwerking
- Was de sinaasappel grondig en droog ze goed Halveer de sinaasappel en snijd ze in fijn plakjes Dragon fijnhakken.
- Samenstellen van het pakketje
- Neem een dubbelgevouwen vel aluminiumfolie (groot genoeg) Bestrijk de folie met wat olie. Schik enkele schijfjes sinaasappel op de helft van de folie.
- Plaats de stukjes vis erop en bestrijk met honing en kruid met P & Z. Leg terug enkele schijfjes sinaasappel op de vis. Vouw de zijanten van de folie dicht (3 x).
- Neem nu het pakketje in één hand, vorm een zakje en giet via de open zijde wat van de saus in het pakketje. Vouw de bovenkant 3x dicht.
- Plaats de pakketje op de barbecue. Laat ongeveer 15 min garen. Plaats het pakketje als het klaar is op een bord, knip bovenaan in een kruis en spreid open.

Scampie-spiezen



- Benodigdheden voor 4 personen
- 12 scampi's
- 1 el honing
- Voor de marinade
- 1 tl gember, geraspt
- 2 teentjes look, geperst
- 2 el koolzaadolie
- 2 el sojasaus
- 0,5 limoen, sap
- 1 el honing
- 1 handje koriander, fijngehakt
- 1 stengel citroengras, geplet
- Bereiden
- Doe de scampi in een grote kom en voeg alle ingrediënten voor de marinade toe. Meng alles goed door elkaar en laat het geheel minimum 20 minuten marineren in de koelkast.
- Haal de scampi uit de koelkast en prik er telkens drie op een houten stokje. Besprenkel ze tijdens het bakken met een beetje honing.

Pasta-salade met ham



- ▶ 150 gr pasta
- ▶ 150 gr mais uit blik
- ▶ 4 el mayonaise yoghurtsaus
- ▶ 150 gr gerookte ham
- ▶ 1 paprika
- ▶ 50 gr sla
- ▶ bosuien
- ▶ zwarte peper
- ▶ Kook de pasta volgens de instructies op het pak. Giet de pasta af en laat afkoelen of spoel de pasta met koud water af. Snijd de gerookte ham, paprika, sla en bosui(en) in stukjes. Meng in een grote kom alle ingrediënten door elkaar. Bewaar de pastasalade in de koelkast totdat je hem gaat serveren.

Pasta-salade tonijn



200 g Farfalle **2** witte scharreleieren **2** Trostomaten **1** jazz-appel
1 rode ui **2** zongedroogde tomaten **160 g** tonijnstukken in water **2 el**
kappertjes
240 g zwarte olijven in plakjes **7.5 g** verse peterselie **4 el** mayonaise met
yoghurt

- Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Giet af en laat afkoelen onder koud stromend water. Breng ondertussen een pan water aan de kook. Voeg als het water kookt de eieren toe en kook in 7 min. bijna hard. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze.
- Snijd de tomaten en appel in blokjes. Snijd de ui in halve ringen en de zongedroogde tomaten zeer fijn. Laat de tonijn, kappertjes en olijven uitlekken. Snijd de peterselie fijn.
- Meng de pasta in een grote schaal eerst met de mayonaise en dan met de ui, appel, zongedroogde tomaat, tonijn, kappertjes en olijven. Verdeel het ei en de tomatenblokjes erover en garneer met de peterselie.

Aardappel-salade



- 10 personen
- · 2 kg krielaardappeltjes
- · 500 gram spek blokjes
- · 200 gram mayonaise
- · 8 Augurken Halve citroen. Bieslook knoflook 6 bosuitjes peper en zout
- Recept:
- - Was de aardappeltjes en snij ze indien nodig in gelijke stukjes.
- - Kook de aardappeltjes tot ze gaar zijn, maar niet te gaar. Ze moeten nog stevig zijn.
- - Laat ze afkoelen in de koelkast.
- - Bak het spek knapperig en bewaar het vet. Beng het spek tijdens het bakken op smaak met zout.
- - Snij de augurken in kleine blokjes.
- - Pers de knoflook en meng deze, samen met het vet van de spekjes, door de mayonaise.
- - Snij de bieslook en de bosuitjes fijn.
- - Meng alle ingrediënten in een grote kom. Zorg ervoor dat de aardappeltjes niet te veel geplet worden.
- - Het geheel moet smeugig zijn, als het te droog is nog een lepel mayonaise toevoegen.,

Tomaten-salade

- Benodigdheden voor 4 personen
- 200 g kerstomaten, in 4 stukjes
- 20 g zwarte olijven zonder pit, grof gehakt
- 20 g groene olijven zonder pit, grof gehakt
- 5 g kappertjes
- 4 blaadjes basilicum
- 1 teen knoflook uitgeperst
- 1 tl oregano
- 1 el bladpeterselie
- 1 tl sojasaus
- ¼ courgette geraspt
- 4 el extra vergine olijfolie
- Zout
- Vers gemalen zwarte peper
- Bereiding
- Meng alle ingrediënten in een grote kom
- Dek af en zet 1 uur weg om op smaak te komen



Rode bbq-saus

- ▶ 40 gram witte ui, gesnipperd
- ▶ 30 gr boter
- ▶ 1 teen knoflook, geperst
- ▶ 200 gram ketchup
- ▶ 20 gr bruine basterd
- ▶ 30 ml sushiazijn
- ▶ 15 ml worcestersaus
- ▶ 1 tl mosterdpoeder
- ▶ 1 tl gerookt paprika poeder
- ▶ ½ tl cayennepeper
- ▶ Zwarte peper
- ▶ Fruit de ui glazig in de boter
- ▶ Voeg de knoflook toe, bak nog even door en voeg de rest van de ingrediënten toe.
- ▶ Laat 15 minuten garen en indampen tot een dikke saus.



Sate-saus Katjang/Pindasaus



- Ingrediënten:
- 400 ml kokosmelk (bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen)
- 800 ml water 2 serehstengels (citroengras) gekneusd (of doormidden gesneden) of 2 theel. serehpoeder
- 5 salam-blaadjes 2 eetl. tamarinde (bijv. pitloze versie van Flower Brand – kunnen toch pitten inzitten, dus goed checken). Laten weken in 8 eetl. water.
- Fijnmaken met schone vingers en pitten verwijderen. Een poosje laten staan voor gebruik
- Grof gemalen peper naar smaak 1 eetl. goela djawa 100 ml ketjap manis 1 pot pindakaas (500 gram) zonder stukjes
- Boembloe ingrediënten
- 4 grote rode uien 6 teentjes knoflook 3 theel. Trassi 5 cm djahé (verse gember voor gebruik dun schillen) of 2½ theel. Djahépoeder 3 theel. Ketoembar 1½ theel. djinten
- 4 cm laos (verse laos voor gebruik dun schillen) of 2 theel. Laospoeder 2 theel. pala (nootmuskaat) 2 eetl. sambal manis of badjak 4 eetl. arachideolie (pindaolie)
- Bereiding boembloe
- Snijdt de boembloe ingrediënten eerst fijn en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta
- Bereidingswijze
- Fruit de boembloe in een pan met deksel voor ongeveer 5 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boembloe (goed blijven roeren).
- Voeg vervolgens de kokosmelk, 600 ml water (houdt 200 ml achter), serehstengels, salamblaadjes, asem, wat grof gemalen peper naar smaak en goela djawa toe.
- Sudder het geheel heel zachtjes voor 1 – 1.5 uur.
- Vis de serehstengels en salamblaadjes uit de saus. Voeg nu de ketjap toe en meng dit goed door. Voeg vervolgens 2/3 van de pot pindakaas toe, verdeel de pindakaas met een houten pollepel met rechte onderkant (zie noot). Breng het geheel geleidelijk aan de kook (echter het mag niet te heftig koken anders scheidt de olie van de pindakaas!). Onder voortdurend roeren beproeft men de smeugheid van de katjangsaus en voegt pindakaas en/of water toe tot de gewenste sausdikte is verkregen en de pot pindakaas praktisch leeg is!
- Pas op! Het vocht van de saus bindt zich met de pindakaas tot een emulsie. Dit heeft zijn tijd nodig! Daarom na elke schep pindakaas wachten om de dikte van de saus te keuren en heel goed blijven roeren (zie noot)!
- Mocht de saus te dik worden, kan men extra water toevoegen. Tijdens het afproeven tussendoor kan men evt. peper en/of extra sambal toevoegen om het pittiger te maken. Maar pas weer op! De pittigheid van extra sambal komt pas tot zijn recht na enige tijd verwarmd te zijn in de saus!
- Noot: Pindasaus kan aanbranden. Daarom goed roeren over de bodem van de pan. Daarom pindakaas pas op het laatst toevoegen – vlak voor het opdienen. Een alternatief is om alvast een dunne pindasaus een paar uur eerder klaar te hebben en vlak voor opdienen weer op te warmen om vervolgens de laatste lepels pindakaas toe te voegen!

Knoflook-saus



Voor kruidensaus, zeker 1 liter mayonaise nodig.

- Op 125 ml mayonaise
- 2 tenen knoflook
- 3 takjes bieslook
- 1 sjalot
- Scheutje water
- Zout
- Knoflook persen
- Uitje snipperen
- Bieslook fijnsnijden
- Alles goed mengen.
- Zout naar smaak toevoegen
- Eventueel nog een scheutje water toevoegen om er saus van te maken.



Kruidenboter

- ▶ Voor de kruiden boter, voor 10 personen zeker 3 pakjes boter.
- ▶ Op 1 pakje roomboter
- ▶ 2 tenen knoflook
- ▶ 3 takjes bieslook
- ▶ 1 sjalot
- ▶ Zout
- ▶ Boter zacht laten worden buiten de koelkast
- ▶ Knoflook persen
- ▶ Uitje snipperen
- ▶ Bieslook fijnsnijden
- ▶ Zout naar smaak toevoegen
- ▶ Alles goed mengen.

Welkomstdrankje

Rebujito





Wat kunnen we verder drinken?

- ▶ Magazijnopruiming:
 - ▶ Er zijn verschillende flessen wit en rosé koud gelegd.
- 

Een heerlijke rode wijn:

Gemaakt van een echte Siciliaanse Nero D'Avola druif.

Proef pruim, cacao, granaatappel en een lichte kruidigheid.

De druiven staan aangeplant in de Ulmo wijngaard.

Dit is een 'hortus conclusus', een soort ommuurde tuin, waarin fruitbomen, bloemen en wijnstokken groeien.



Alcoholvrije drankjes:

Aperol Spritz



Mocktail met aardbei





Indeling werkgroepjes en gerechtjes per karretrekker

- ▶ 1. Saté van varkensvlees Saté saus
▶ Gert: Paul, Albert

- ▶ 2. Aardappelsalade Rode barbecuesaus Groene salade
▶ Marga: Johan, Kees

- ▶ 3. Pasta salade Fruit salade
▶ Ellen: Bella, Carolyn

- ▶ 4. Vis pakketjes Scampi's aan de spies Tomaten salade
▶ Hennie: Nancy, Els

- ▶ 5. Kip dij filet spiezen Knoflook saus Kruiden boter
▶ Nel: Arjan



Bemanning BBQ

Vorbereiden en klaarzetten Fred en Gerard.

- ▶ Om half 4 beginnen met het bakken.
- ▶ (Een paar dingen om te starten)(niet alles tegelijk)
- ▶ Warmhouden op een réchaud
- ▶ Half 4 half 5 : Fred en Gerard
- ▶ Half 5 tot half 6: Paul en Theo
- ▶ Half 6 tot half 7: Arjan en Gert
- ▶ Half 7 tot half 8: Jan en Ab

Vragen??

Opmerkingen!!

